

Bedienungsanleitung

Combair-Steam SE

Combi-Steamer

Danke, dass Sie sich für den Kauf eines unserer Produkte entschieden haben. Ihr Gerät genügt hohen Ansprüchen und seine Bedienung ist einfach. Nehmen Sie sich trotzdem Zeit, diese Bedienungsanleitung zu lesen. So werden Sie mit Ihrem Gerät vertraut und können es optimal und störungsfrei benutzen.

Beachten Sie bitte die Sicherheitshinweise.

Änderungen

Text, Bild und Daten entsprechen dem technischen Stand des Gerätes zur Zeit der Drucklegung dieser Bedienungsanleitung. Änderungen im Sinne der Weiterentwicklung bleiben vorbehalten.

Gültigkeitsbereich

Die Produktfamilie (Modellnummer) entspricht den ersten Stellen auf dem Typenschild. Diese Bedienungsanleitung gilt für:

Typ	Produktfamilie	Masssystem
CSSE	23009	55-600/762
CSSE60	23010	60-600

Ausführungsabweichungen sind im Text erwähnt.

Eine farbige Bedienungsanleitung kann im Internet unter www.vzug.com heruntergeladen werden.

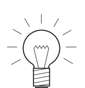
Inhaltsverzeichnis

1 Sicherheitshinweise

1.1 Verwendete Symbole



Kennzeichnet alle für die Sicherheit wichtigen Anweisungen. Nichtbeachtung kann zu Verletzungen, Schäden am Gerät oder an der Einrichtung führen!



Informationen und Hinweise, die zu beachten sind.



Informationen zur Entsorgung



Informationen zur Bedienungsanleitung

► Markiert Arbeitsschritte, die Sie der Reihe nach ausführen müssen.

– Beschreibt die Reaktion des Gerätes auf Ihren Arbeitsschritt.

• Markiert eine Aufzählung.

1.2 Allgemeine Sicherheitshinweise



- Gerät erst nach dem Lesen der Bedienungsanleitung in Betrieb nehmen.



- Diese Geräte können von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/ oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Falls ein Gerät nicht mit einer Netzanschlussleitung und einem Stecker oder anderen Mitteln zum Abschalten vom Netz ausgerüstet ist, die an jedem Pol eine Kontaktöffnungsweite entsprechend den Bedingungen der Überspannungskategorie III für volle Trennung aufweist, ist eine Trennvorrichtung in die festverlegte elektrische Installation nach den Errichtungsbestimmungen einzubauen.
- Falls die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

1.3 Gerätespezifische Sicherheitshinweise



- WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE SORGFÄLTIG LESEN UND FÜR DEN WEITEREN GEBRAUCH AUFBEWAHREN.
- WARNUNG: Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiss. Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden. Kinder jünger als 8 Jahre müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- WARNUNG: Zugängliche Teile können bei Benutzung heiss werden. Kleine Kinder vom Gerät fernhalten.
- Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und in ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden wie: in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen; in landwirtschaftlichen Anwesen; von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen; in Frühstückspensionen.
- Eine beheizbare Geräteschublade und deren Inhalt werden heiss.
- Keine aggressiven abrasiven Reiniger oder scharfe Metallschaber für die Reinigung des Glases der Backofentür benutzen, da sie die Oberfläche zerkratzen können. Dies kann das Glas zerstören.
- Bei Geräten mit pyrolytischer Selbstreinigung: Übermässige Verschmutzungen sowie sämtliches Zubehör (Geschirr, Kuchenbleche, Auszüge, Auflagegitter) müssen vor der pyrolytischen Selbstreinigung entfernt werden.
- Nur den für diesen Backofen empfohlenen Gargutsensor benutzen.
- Verwenden Sie niemals ein Dampfreinigungsgerät.

- WARNUNG: Vor dem Auswechseln der Lampe sicherstellen, dass das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt ist, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- Über die korrekte Verwendung von Einschubteilen wird im Kapitel «Zubehör» hingewiesen.

1.4 Gebrauchshinweise

Vor der ersten Inbetriebnahme

- Das Gerät darf nur gemäss separater Installationsanleitung eingebaut und an das Stromnetz angeschlossen werden. Lassen Sie die notwendigen Arbeiten von einem konzessionierten Installateur/Elektriker ausführen.

Bestimmungsgemässe Verwendung

- Das Gerät ist für die Zubereitung von Speisen im Haushalt vorgesehen. Im Garraum darf auf keinen Fall flambiert oder mit viel Fett gebacken werden! Bei zweckentfremdetem Betrieb oder falscher Behandlung kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden.
- Benutzen Sie das Gerät niemals zum Trocknen von Tieren, Textilien, Papier usw.!
- Nicht zur Beheizung eines Raumes verwenden.
- Das Gerät sollte nur bei Umgebungstemperaturen von 5 °C bis 35 °C eingebaut und betrieben werden. Bei Frostgefahr kann Restwasser in den Pumpen einfrieren und diese beschädigen.
- Reparaturen, Veränderungen oder Manipulationen am oder im Gerät, insbesondere an Strom führenden Teilen, dürfen nur durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ausgeführt werden. Unsachgemässe Reparaturen können zu schweren Unfällen, Schäden am Gerät und an der Einrichtung sowie zu Betriebsstörungen führen. Beachten Sie bei einer Betriebsstörung am Gerät oder im Falle eines Reparaturauftrages die Hinweise im Kapitel «Service & Support». Wenden Sie sich bei Bedarf an unseren Kundendienst.
- Es dürfen nur Original-Ersatzteile verwendet werden.
- Bewahren Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig auf, damit Sie jederzeit nachschlagen können.
- Das Gerät entspricht den anerkannten Regeln der Technik und den einschlägigen Sicherheitsvorschriften. Um Schäden und Unfälle zu vermeiden, ist ein sachgemässer Umgang mit dem Gerät Voraussetzung. Bitte beachten Sie die Hinweise in dieser Bedienungsanleitung.

Zum Gebrauch

- Nutzen Sie die Möglichkeit der Kindersicherung.
- Falls das Gerät sichtbare Beschädigungen aufweist, nehmen Sie es nicht in Betrieb und wenden Sie sich an unseren Kundendienst.
- Sobald eine Funktionsstörung entdeckt wird, muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden.
- Vergewissern Sie sich vor dem Schliessen der Gerätetür, dass sich keine Fremdkörper oder Haustiere im Garraum befinden.
- Bewahren Sie im Garraum und der beheizbaren Geräteschublade keine Gegenstände auf, die bei unbeabsichtigtem Einschalten eine Gefahr darstellen können. Lagern Sie keine Lebensmittel sowie temperaturempfindliche oder feuergefährliche Materialien, z. B. Reinigungsmittel, Backofensprays usw. im Garraum oder der beheizbaren Geräteschublade.
- Bei Geräten mit Grill: Lassen Sie beim Grillieren die Gerätetür geschlossen. Durch die Hitze könnten sonst Schäden an Bedienungs- und Anzeigeelementen oder an den darüber liegenden Einbauschränken entstehen.

Vorsicht, Verbrennungsgefahr!

- Das Gerät wird beim Betrieb sehr heiss. Auch die Gerätetür wird erwärmt.
- Beim Öffnen der Gerätetür kann Dampf und/oder heisse Luft aus dem Garraum entweichen.
- Das aufgeheizte Gerät bleibt nach dem Ausschalten noch längere Zeit heiss und kühlt nur langsam auf Raumtemperatur ab. Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie z. B. Reinigungsarbeiten vornehmen.
- Überhitzte Fette und Öle entzünden sich leicht. Das Erhitzen von Öl im Garraum für das Anbraten von Fleisch ist gefährlich und zu unterlassen. Versuchen Sie niemals, brennendes Öl oder Fett mit Wasser zu löschen. Explosionsgefahr! Ersticken Sie Brände mit einer Feuerlöschdecke und halten Sie Türen und Fenster geschlossen.
- Erhitzte Lebensmittel dürfen nicht mit Spirituosen (Cognac, Whisky, Schnaps usw.) übergossen werden. Explosionsgefahr!
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Kräuter, Brot, Pilze usw. trocknen. Bei Übertrocknung besteht Brandgefahr.
- Wenn Sie Rauch durch einen mutmasslichen Brand des Gerätes oder im Garraum beobachten, halten Sie die Gerätetür geschlossen und unterbrechen Sie die Stromversorgung.

- Zubehör wird im Garraum heiss. Benutzen Sie Schutzhandschuhe oder Topflappen.

Vorsicht, Verletzungsgefahr!

- Achten Sie darauf, dass niemand mit den Fingern in die Türscharniere greift. Beim Bewegen der Gerätetür besteht sonst Verletzungsgefahr. Besonders bei Anwesenheit von Kindern ist Vorsicht geboten.
- Lassen Sie die Gerätetür nur in Raststellung offen. Bei geöffneter Gerätetür besteht Stolper- und Quetschgefahr! Setzen oder stützen Sie sich nicht auf die Gerätetür und benutzen Sie diese nicht als Abstellfläche.
- Bei Herden: Zum Schutz von Kleinkindern kann ein Kinder-Herdschutz angebracht werden. Dieser ist im Fachhandel erhältlich.

Vorsicht, Lebensgefahr!

- Erstickungsgefahr! Verpackungsteile, z. B. Folien und Styropor, von Kindern fern halten. Verpackungsteile können für Kinder gefährlich sein.

Geräteschäden vermeiden

- Schlagen Sie die Gerätetür nicht zu.
- Bei Geräten mit sichtbarer Unterhitze: Stellen Sie Gegenstände nicht direkt auf die Unterhitze.
- Bei Geräten ohne sichtbare Unterhitze (Heizkörper) darf keine Aluminiumschutzeinlage verwendet werden.
- Im Garraum keine Gegenstände benutzen, die rosten können.
- Das Schneiden mit Messern oder Schneidrädern im Kuchenblech verursacht sichtbare Beschädigungen.
- Die Gerätetür in Raststellung offen lassen, bis der Garraum abgekühlt ist, um Korrosion zu vermeiden.
- Achten Sie beim Reinigen darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt. Verwenden Sie ein mässig feuchtes Tuch. Spritzen Sie das Gerät niemals innen oder aussen mit Wasser ab. Eindringendes Wasser verursacht Schäden.

2 Entsorgung

Verpackung

- Das Verpackungsmaterial (Karton, Kunststofffolie PE und Styropor EPS) ist gekennzeichnet und soll wenn möglich dem Recycling zugeführt und umweltgerecht entsorgt werden.

Deinstallation

- Das Gerät vom Stromnetz trennen. Bei fest installiertem Gerät ist dies durch einen konzessionierten Elektriker vorzunehmen!

Sicherheit

- Zur Vermeidung von Unfällen durch unsachgemässe Verwendung, im Speziellen durch spielende Kinder, ist das Gerät unbenutzbar zu machen.
- Stecker aus der Steckdose ziehen bzw. Anschluss von einem Elektriker demontieren lassen. Anschliessend das Netzkabel am Gerät abschneiden.
- Den Türverschluss entfernen oder unbrauchbar machen.

Entsorgung

- Das Altgerät ist kein wertloser Abfall. Durch sachgerechte Entsorgung werden die Rohstoffe der Wiederverwertung zugeführt.
- Auf dem Typenschild des Gerätes ist das Symbol abgebildet. Es weist darauf hin, dass eine Entsorgung im normalen Haushaltsabfall nicht zulässig ist.
- Die Entsorgung muss gemäss den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen. Bitte wenden Sie sich an die zuständigen Behörden Ihrer Gemeindeverwaltung, an den lokalen Recyclinghof für Haushaltsmüll oder an den Händler, bei dem Sie das Gerät erworben haben, um weitere Informationen über Behandlung, Verwertung und Wiederverwendung des Produktes zu erhalten.

3 Erste Inbetriebnahme

Bevor das neu installierte Gerät das erste Mal benutzt wird, bitte Folgendes ausführen:

- ► Verpackungs- und Transportmaterial sowie, falls vorhanden, blaue Schutzfolien aus dem Garraum entfernen.
- ► Uhrzeit einstellen (siehe Seite 56).
- ► Garraum und Zubehörteile reinigen.
- ► Gegebenenfalls die Wasserhärte in den Benutzereinstellungen anpassen (siehe Seite 57).
- ► Wasserbehälter mit frischem, kaltem Trinkwasser füllen und in dafür vorgesehenes Fach schieben.
- ► Leeren Garraum (ohne Gitterrost, Bleche usw.) mit Betriebsart bei 180 °C ca. 30 Minuten beheizen.



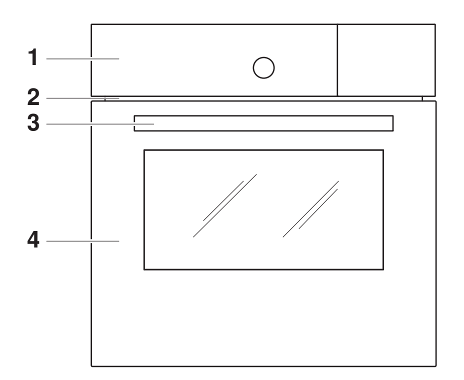
Da es dabei zu Geruchs- und Rauchentwicklung kommen kann, den Raum während dieser Zeit gut lüften.



Sämtliche Temperaturangaben in dieser Bedienungsanleitung sind in Grad Celsius. Bei der Benutzereinstellung «Grad Fahrenheit» (siehe Seite 58) gelten die entsprechenden Umrechnungen.

4 Gerätebeschreibung

4.1 Aufbau



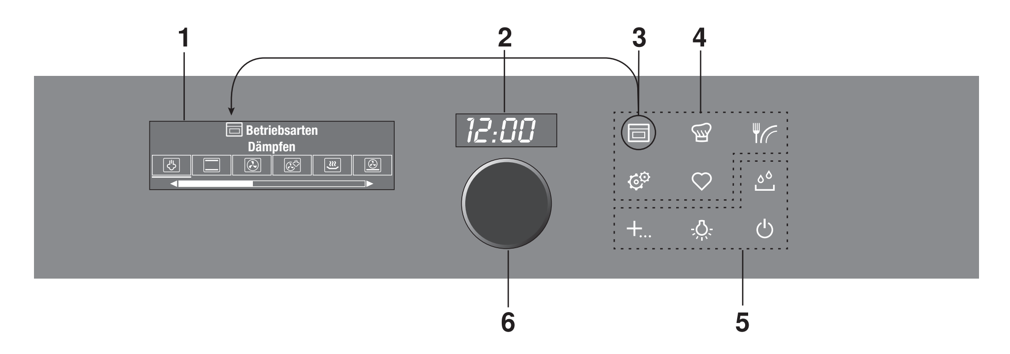
1 Bedien- und Anzeigeelemente

2 Lüftungsöffnung

3 Türgriff

4 Gerätetür

4.2 Bedien- und Anzeigeelemente



1 Display

2 Digitalanzeige (Dauer/Timer/ Uhrzeit)

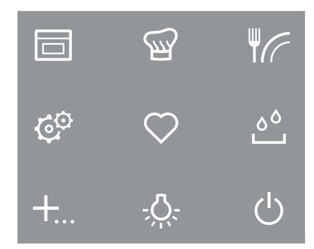
3 Aktives Menü (im Display angezeigt)

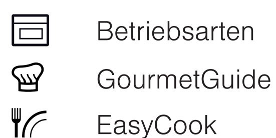
4 Menütasten

5 Aktionstasten

6 Einstellknopf

Übersicht Sensortasten





Betriebsarten

GourmetGuide

EasyCook

Benutzereinstellungen

Favoriten

Wasserbehälter

+... Extrafunktionen

Garraumbeleuchtung

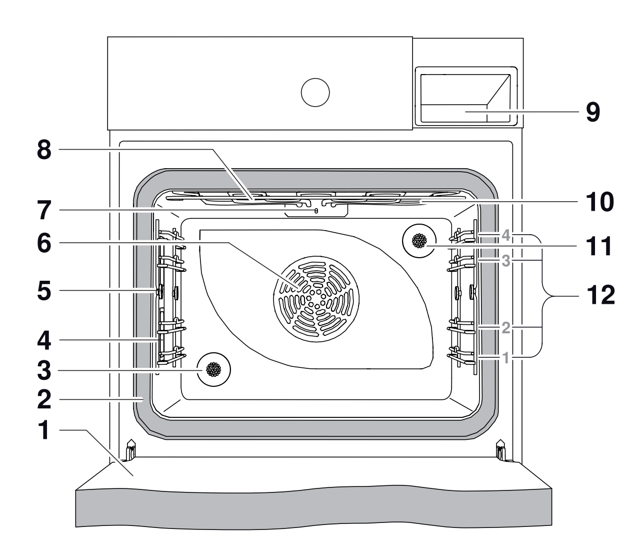
Ausschalten

4.3 Garraum



Geräteschaden durch Schutzeinlage oder Alufolie.

Legen Sie keine Schutzeinlage oder Alufolie auf den Garraumboden.



1	Gerätetür	**7**	Temperaturfühler
2	Türdichtung	**8**	Garraumentlüftung
3	Klimasensor	**9**	Fach für Wasserbehälter
4	Garraumbeleuchtung	**10**	Oberhitze
5	Rändelmutter	**11**	Dampfeintritt
6	Heissluftgebläse	**12**	Auflagen mit Beschriftung



Die Unterhitze befindet sich unter dem Garraumboden.

4.4 Zubehör



Beschädigung durch falsche Behandlung!
Schneiden Sie nicht mit Messern oder Schneidrädern im Zubehör.

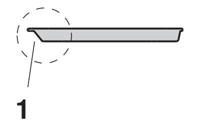
Kuchenblech mit DualEmail



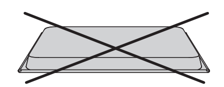
- Backform für Wähen und Guetzli
- Auffangschale in Verbindung mit dem Gitterrost
- Wird es beim Backen nur teilweise bedeckt, kann es sich verformen. Dies ist eine normale Erscheinung. Beim Abkühlen erhält es wieder die ursprüngliche Form.

- Für die Betriebsarten , und sowie für GourmetGuide nicht geeignet.

► Stattdessen Edelstahlblech verwenden.

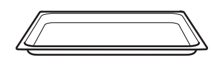


► Darauf achten, dass «Schrägung» **1** des Kuchenblechs im Garraum gegen hinten zeigt.



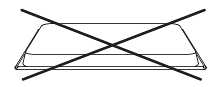
► Nur in der normalen Gebrauchslage verwenden – nicht umgekehrt.

Edelstahlblech



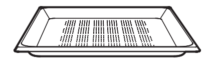
- Auffangschale in Verbindung mit dem Gitterrost und dem gelochten Garbehälter
- Backform für Apérogebäck und Brot
- Wird es beim Backen nur teilweise bedeckt, kann es sich verformen. Dies ist eine normale Erscheinung. Beim Abkühlen erhält es wieder die ursprüngliche Form.
- Geeignet für die Betriebsarten , und sowie für GourmetGuide.

- Für die Betriebsarten und nicht geeignet.



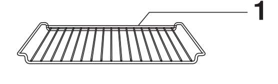
► Nur in der normalen Gebrauchslage verwenden – nicht umgekehrt.

Garbehälter gelocht



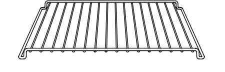
- Garen von frischem oder tiefgekühltem Gemüse, Fleisch und Fisch
- Auflage für Flanförmchen, Sterilisiergläser usw.
- Entsaften von Beeren, Früchten usw.

Gitterrost



- Auflage für Bratengeschirr und Backformen
- Auflage für Fleisch, tiefgekühlte Pizza usw.

► Darauf achten, dass Querstrebe **1** im Garraum gegen hinten zeigt. Dadurch kann das Gargut sicher aus dem Garraum herausgezogen werden.



- Auskühlen von Gebäck

Sonderzubehör



Stellen Sie Zubehör, das nicht im Lieferumfang enthalten ist, auf den Gitterrost.

► Sonderzubehör finden Sie unter www.vzug.com

4.5 Tellerwärmen

► Gitterrost in Auflage 1 schieben und Geschirr darauf stellen.

► Sensortaste +... antippen.

► ☰ wählen.

► Gewünschte Dauer einstellen.



Wählen Sie eine Dauer von mindestens 1 Stunde.

► Bei Bedarf Ende einstellen.

► Durch Wählen von ▶ «Tellerwärmen» einschalten.

– Nach Ablauf der eingestellten Dauer schaltet das «Tellerwärmen» automatisch aus.

5 Betriebsarten

5.1 Übersicht Betriebsarten

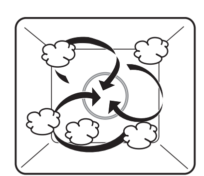
Nachfolgend sind alle Betriebsarten und Schnellaufheizen beschrieben.



Beachten Sie die Hinweise unter «Tipps und Tricks» (siehe Seite 52) und im «EasyCook».

5.2 Dämpfen





Temperaturbereich	30–100 °C
Vorschlagswert	100 °C
Auflage	1 bis 5

Der Garraum wird gleichzeitig mit Dampf und Heissluft beheizt. Das Gargut wird durch Dampf erhitzt bzw. gegart.

Anwendung

- Garen von Gemüse, Reis, Getreideprodukten, Hülsenfrüchten, Eierspeisen
- Pochieren von Fleisch, Gefügel und Fisch
- Entsaften von Früchten und Beeren
- Herstellen von Joghurt
- Einkochen

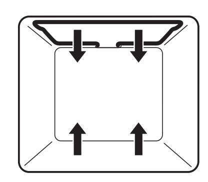


Garen auf mehreren Auflagen gleichzeitig möglich.

▶ Das Edelstahlblech unter den gelochten Garbehälter schieben.

5.3 Ober-/Unterhitze





Temperaturbereich	30–230 °C
Vorschlagswert	200 °C
Auflage	2

Die Beheizung erfolgt durch die oberen und unteren Heizkörper.

Anwendung

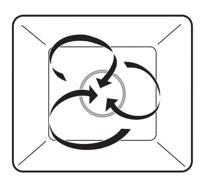
- Klassische Betriebsart zum Backen und Garen auf einer Auflage
- Kuchen, Guetzli, Brot und Braten



Für ein knuspriges Ergebnis dunkles emailliertes Blech oder eine Schwarzblechform verwenden.

5.4 Heissluft





Temperaturbereich	30–230 °C
Vorschlagswert	180 °C
Auflage	2 + 4 oder 2

Die Garraumluft wird durch den Heizkörper hinter der Garraumrückwand aufgeheizt und gleichmässig umgewälzt.

Anwendung

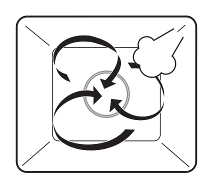
- Besonders geeignet, um Kleingebäck auf mehreren Auflagen gleichzeitig zu backen
- Kuchen, Brot und Braten



Temperatur ca. 20 °C niedriger wählen als bei ▭, da die Wärmeübertragung effizienter ist.

5.5 Heissluft mit Beschwaden





Temperaturbereich	80–230 °C
Vorschlagswert	180 °C
Auflage	2 oder 2 + 4



Die Garraumluft wird durch den Heizkörper hinter der Garraumrückwand aufgeheizt und gleichmässig umgewälzt. Durch den kondensierenden Dampf wird die Energie effizienter auf das Gargut übertragen als beim Garen mit Heissluft, wodurch der Garprozess beschleunigt wird.
Dampf über 100 °C ist nicht sichtbar.

Anwendung

- Blätterteig- und Hefegebäck, Brot, Zopf
- Auflauf, Gratin
- Fleisch
- Tiefkühl- und Fertigprodukte



Besonders geeignet zum fettarmen Garen von Tiefkühlprodukten wie Backofen-Frites oder Frühlingsrollen.

Das Beschwaden kann während des Betriebs aus- und wieder eingeschaltet werden.

► Betriebsart starten.

► Um die Dampfzufuhr auszuschalten, «Beschwaden ausschalten» in den Einstellungen der Betriebsart wählen.

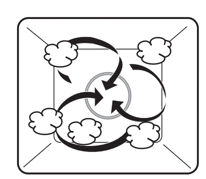
  – Das Symbol erlischt.

► Um die Dampfzufuhr wieder einzuschalten, «Beschwaden einschalten» wählen.

  – Das Symbol leuchtet.

5.6 Regenerieren





Temperaturbereich	80–200 °C
Vorschlagswert	120 °C
Auflage	1 bis 5

Der Garraum wird mit Dampf und Heissluft beheizt. Das Gargut wird schonend aufgewärmt und trocknet nicht aus.

Anwendung

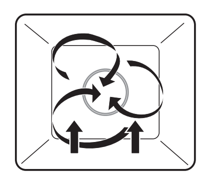
- Aufwärmen von vorgegarten Speisen und Fertigprodukten



Regenerieren auf mehreren Auflagen gleichzeitig möglich.

5.7 PizzaPlus





Temperaturbereich	30–230 °C
Vorschlagswert	200 °C
Auflage	2

Die Beheizung erfolgt durch Heissluft und Unterhitze. Der Boden des Backguts wird intensiver gebacken.

Anwendung

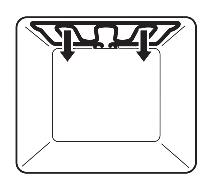
- Pizza
- Wähen und Quiches



Für ein besonders knuspriges Ergebnis dunkles emailliertes Blech oder eine Schwarzblechform ohne Backtrennpapier verwenden.

5.8 Grill





Temperaturbereich	5 Stufen
Vorschlagswert	Stufe 3
Auflage	4 oder 5

Die Beheizung erfolgt durch den Grillheizkörper.

Anwendung

- Flaches Grillgut, z. B. Steaks, Koteletts, Pouletteile, Fisch und Würste
- Gratinieren
- Toast

► Grillgut direkt auf Gitterrost legen.

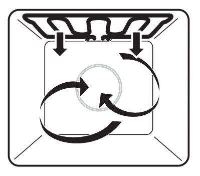
► Kuchenblech mit Alufolie auskleiden und unter Gitterrost schieben.



Für ein optimales Ergebnis Garraum 3 Minuten vorheizen, bevor Gargut eingeschoben wird.

5.9 Grill-Umluft





Temperaturbereich	30–250 °C
Vorschlagswert	200 °C
Auflage	2 oder 3

Die Beheizung erfolgt durch den Grillheizkörper. Die Garraumluft wird durch das Heissluftgebläse gleichmässig umgewälzt.

Anwendung

- geeignet für ganzes Poulet
- hohes Grillgut

► Grillgut in Porzellan- oder Glasform geben oder direkt auf Gitterrost legen.

► Kuchenblech mit Alufolie auskleiden und unter Gitterrost schieben.

5.10 Ober-/Unterhitze feucht



Temperaturbereich	30–230 °C
Vorschlagswert	200 °C
Auflage	2

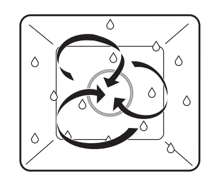
Die Beheizung erfolgt durch die oberen und unteren Heizkörper. Der entstehende Dampf wird minimal aus dem Garraum abgeführt. Die Feuchtigkeit des Garguts bleibt erhalten.

Anwendung

- Brot, Zopf, Braten und Gratin auf einer Auflage
- Niedertemperaturgaren

5.11 Heissluft feucht



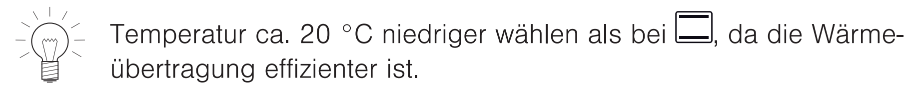


Temperaturbereich	30–230 °C
Vorschlagswert	180 °C
Auflage	2 + 4 oder 2

Die Garraumluft wird durch den Heizkörper hinter der Garraumrückwand aufgeheizt und gleichmässig umgewälzt. Der entstehende Dampf wird minimal aus dem Garraum abgeführt. Die Feuchtigkeit des Garguts bleibt erhalten.

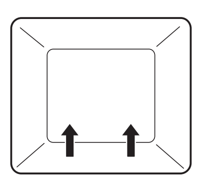
Anwendung

- Kleingebäck auf zwei Auflagen gleichzeitig
- Hefegebäck und Brot auf zwei Auflagen gleichzeitig
- Gratin und Auflauf



Temperatur ca. 20 °C niedriger wählen als bei [symbol], da die Wärmeübertragung effizienter ist.

5.12 Unterhitze



Temperaturbereich	6 Stufen
Vorschlagswert	Stufe 3
Auflage	2 (oder 1)

Die Beheizung erfolgt durch den unteren Heizkörper.

Anwendung

- Nachbacken von Wähenboden
- Einkochen



Für ein knuspriges Ergebnis dunkles emailliertes Blech oder eine Schwarzblechform verwenden.

5.13 Schnellaufheizen

Beim Schnellaufheizen wird der Garraum mit Heissluft und Unterhitze erhitzt, was das Vorheizen verkürzt. Schnellaufheizen ist bei folgenden Betriebsarten möglich: und .

► Gewünschte Betriebsart wählen und Einstellungen vornehmen.

► Um die Betriebsart zu starten, ▶ wählen.

► In den Einstellungen der Betriebsart «Schnellaufheizen einschalten» wählen.

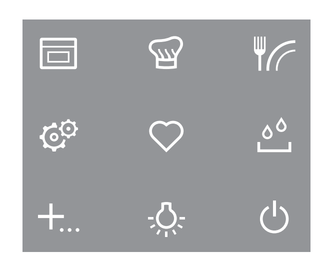
– Oberhalb von leuchtet das Symbol ✓.

Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist:

– ertönt ein Signalton.

6 Bedienung

Das Wählen der verschiedenen Hauptmenüs bzw. Funktionen erfolgt mittels Antippen der entsprechenden Sensortaste. Gewählte Sensortasten und Funktionen leuchten weiss; weitere wählbare Funktionen leuchten orange.
Nicht wähl- oder veränderbare Einstellungen und Funktionen in den verschiedenen Menüs sind ausgegraut.
Es gibt folgende Sensortasten mit den folgenden Hauptmenüs bzw. Funktionen:



- Betriebsarten
- GourmetGuide
- EasyCook
- Benutzereinstellungen
- Favoriten
- Wasserbehälter
- +... Extrafunktionen
- Garraumbeleuchtung
- Ausschalten

Funktionen des Einstellknopfes

Drücken	• Einschalten des Gerätes • Auswählen / Öffnen eines Untermenüs, einer Einstellung etc. • Bestätigen / Schliessen einer Meldung • Aktivieren / Deaktivieren einer Benutzereinstellung
Drehen	• Navigation in den Untermenüs • Verändern / Einstellen eines Wertes, einer Benutzereinstellung

6.1 Wasserbehälter füllen



Verwenden Sie kein entmineralisiertes (gefiltertes) oder destilliertes Wasser.

► Falls das Gerät ausgeschaltet ist: Zuerst Einstellknopf drücken.

► Sensortaste antippen.

– Der Wasserbehälter wird hervorgestossen.

► Zum Füllen Wasserbehälter herausziehen.

► Wasserbehälter mit frischem, kaltem Trinkwasser füllen und mit Deckel verschliessen.

► Gefüllten Wasserbehälter in dafür vorgesehenes Fach einschieben.

Wasser nachfüllen

Der Inhalt des Wasserbehälters reicht im Normalfall für einen Garvorgang aus. Falls Wasser nachgefüllt werden muss:

► Wasserbehälter maximal mit 0,5 l Wasser füllen, da sonst nach Betriebsende Wasser überlaufen könnte.

6.2 Betriebsart wählen und starten

► Falls das Gerät ausgeschaltet ist: Zuerst Einstellknopf drücken.

► Falls sich das Gerät in einem anderen Menü befindet: Sensortaste antippen.

– Im Display erscheint die Auswahl der Betriebsarten.

► Betriebsart auswählen.

– Im Display erscheinen die Einstellungen der Betriebsart; oberhalb von Temperatur steht ein Vorschlagswert.

► Je nach Bedarf Werte für Dauer, Ende und Temperatur bzw. Temperaturstufe einstellen und bestätigen.

Tip and go

Sobald alle für die Betriebsart nötigen Einstellungen gemacht sind, läuft im Display während 20 Sekunden ein Balken ab. Werden während dieser Zeit keine weiteren Einstellungen vorgenommen, wird der Betrieb automatisch gestartet. Wird eine Einstellung verändert, startet Tip and go erneut.



Sie können die Dauer des Tip and go in den Benutzereinstellungen anpassen (siehe Seite 54) oder Tip and go deaktivieren.

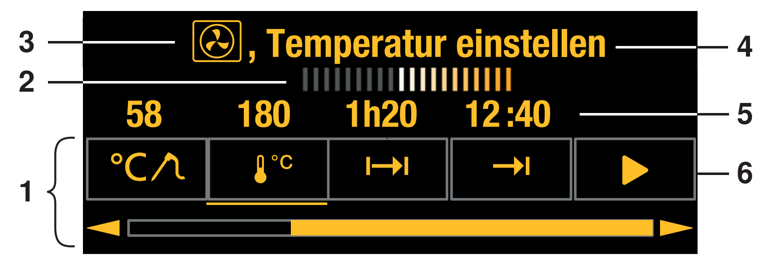
► Um den Betrieb sofort, d. h. ohne Tip and go, zu starten, ▶ wählen.

– Falls eingestellt, steht im Display und in der Digitalanzeige die ablaufende Restdauer.



Die eingestellte Betriebsart kann nach dem Start nicht mehr geändert werden.

Übersicht Display



1	Einstellungen der Betriebsart	**4**	Momentane Position des Einstellknopfes / ausgewählte Einstellung
2	Tip and go	**5**	Eingestellte Werte / Vorschlagswerte
3	Betriebsart mit Symbol	**6**	Symbole für Einstellungen

6.3 Einstellungen kontrollieren und ändern

► Symbol für gewünschte Einstellung wählen.

► Um den Wert zu ändern: Einstellknopf nach rechts oder links drehen.

► Durch Drücken des Einstellknopfes Einstellung bestätigen.

- Im Display erscheinen die Einstellungen der Betriebsart.
- Oberhalb des entsprechenden Symbols ist der geänderte Wert sichtbar.



Das Ende kann nur während der ersten 60 Sekunden des Betriebs geändert werden.

6.4 Dauer einstellen

Sobald die eingestellte Dauer abgelaufen ist, wird die gewählte Betriebsart automatisch beendet.

► Gewünschte Betriebsart wählen.

► In den Einstellungen der Betriebsart ⟼| wählen.

► Gewünschte Dauer – max. 9h 59min – einstellen und bestätigen.

- In den Einstellungen der Betriebsart steht die Dauer, daneben das daraus berechnete Betriebsende.
- Betriebsende / Dauer abgelaufen (siehe Seite 36)

6.5 Startaufschub / Ende einstellen

Der Startaufschub ist aktiv, wenn bei gewählter Betriebsart die Dauer und zusätzlich das Ende eingestellt sind.
Das Gerät schaltet automatisch ein und zum gewünschten Zeitpunkt wieder aus.
Wird der Gargutsensor verwendet, muss eine geschätzte Dauer eingestellt werden. Anhaltswerte finden Sie im «EasyCook». Das Gerät schaltet zeitverzögert ein und, wenn die eingestellte Zieltemperatur erreicht ist, aus. Je nach geschätzter Dauer kann dies etwas früher oder später als das eingestellte Ende sein.



Leicht verderbliche Lebensmittel nicht ungekühlt lassen.

Vor dem Einstellen des Startaufschubs

► Gargut in Garraum stellen.

► Gewünschte Betriebsart wählen.

► Temperatur einstellen.

► Dauer einstellen.

Startaufschub einstellen

► In den Einstellungen der Betriebsart ⇥ wählen.

  – Momentanes, aus der Dauer berechnetes Ende wird angezeigt.

► Gewünschtes Ende einstellen und bestätigen.

  – Im Display steht die verbleibende Dauer bis zum Betriebsstart.
  – Nach 3 Minuten erlischt das Display, die Sensortaste ▭ leuchtet weiss. Durch Drücken des Einstellknopfes kann das Display jedoch jederzeit wieder aufgerufen werden.
  – Das Gerät bleibt bis 3 Minuten vor dem automatischen Betriebsstart ausgeschaltet.

► Einstellungen kontrollieren und ändern (siehe Seite 31)

Beispiel

- ▶ Betriebsart und 180 °C wählen.
- ▶ Um 8 Uhr eine Dauer von 1 Std. und 15 Min. einstellen.
- ▶ Ende auf 11.30 Uhr einstellen.
  - – Das Gerät schaltet automatisch um 10.15 Uhr ein und um 11.30 Uhr wieder aus.

6.6 Betriebsart abbrechen / vorzeitig beenden

- ▶ In den Einstellungen der Betriebsart ■ wählen oder Sensortaste antippen.
  - – Es ertönt ein Signalton.
  - – Die eingestellte Betriebsart wird abgebrochen.
  - – Im Display stehen das Restwärmesymbol sowie z. B.: « Heissluft abgebrochen».
- ▶ Falls eine neue Betriebsart gestartet werden soll: Sensortaste antippen.
- ▶ Falls das Gerät ausgeschaltet werden soll: Sensortaste antippen.

Oder:

- ▶ Sensortaste 2 Sekunden gedrückt halten.
  - – Es ertönt ein Signalton.
  - – Die eingestellte Betriebsart wird abgebrochen und das Gerät ausgeschaltet.
  - – Im Display stehen das Restwärmesymbol sowie z. B.: « Heissluft abgebrochen».

6.7 Betriebsart ändern

Falls noch keine Betriebsart läuft:

► In den Einstellungen der momentanen Betriebsart ↶ wählen.

– Das Menü der Betriebsarten wird angezeigt.

Falls bereits eine Betriebsart läuft:

► ■ wählen oder Sensortaste ⏻ antippen.

– Die eingestellte Betriebsart wird abgebrochen.

► Sensortaste ▭ antippen und neue Betriebsart auswählen.

6.8 Timer

Der Timer funktioniert wie eine Eieruhr. Er kann immer und unabhängig von allen anderen Funktionen genutzt werden.

Timer einstellen und starten

► Sensortaste +... antippen.

► 🔔 wählen.

– Im Display erscheint der Vorschlagswert «10min».

► Am Einstellknopf drehen und gewünschte Dauer einstellen.

– Im Display erscheinen die Dauer sowie das Ende des Timers.

Die Einstellung erfolgt:

- bis 10 Minuten in 10-Sekunden-Schritten, z. B. 9min 50s.
- ab 10 Minuten in Minuten-Schritten, z. B. 1h 12min.

Die maximale Timer-Dauer beträgt 9h 59min.

► Durch Drücken auf den Einstellknopf bestätigen.

– Der Timer wird gestartet.

– Falls keine Betriebsart mit eingestellter Dauer läuft, wird die ablaufende Restdauer des Timers in der Digitalanzeige angezeigt.

– Die Sensortaste +... leuchtet weiss.

– Falls sich das Gerät vor dem Einstellen des Timers in einem anderen Menü befand, z. B. Betriebsarten: Das Menü bzw. das darin gewählte Untermenü wird angezeigt, z. B. eine laufende Betriebsart.

– Falls sich das Gerät nicht in einem anderen Menü befand: Das Display wird schwarz.

Kontrollieren und ändern

► Sensortaste +... antippen.

► 🔔 wählen.

– Im Display steht die ablaufende Restdauer.

► Durch Drehen am Einstellknopf Dauer verkürzen oder verlängern.

► Verkürzung / Verlängerung bestätigen.

Timer abgelaufen

Nach Ablauf der eingestellten Dauer:

– ertönt ein Signalton.

– steht im Display «Timer abgelaufen».

► Um die Meldung zu schliessen, ✓ wählen.

Timer vorzeitig ausschalten

► Sensortaste +... antippen.

► 🔔 wählen.

– Im Display steht die ablaufende Restdauer.

► Durch Drehen am Einstellknopf Timer auf 0 setzen und bestätigen.

Oder, falls der Timer die einzige aktive Funktion ist:

► Sensortaste ⏻ antippen.

Oder, falls das Gerät ausgeschaltet werden soll:

► Sensortaste ⏻ 2× antippen.

6.9 Betriebsende

Nach Ablauf der eingestellten Dauer:

- wird die gewählte Betriebsart automatisch beendet.
- ertönt ein Signalton.
- stehen im Display drei Optionen zur Auswahl:

• ▭ wählen, um eine neue Betriebsart zu wählen
• ↦⁝ wählen, um den Betrieb zu verlängern
• ⏻ wählen, um das Gerät auszuschalten.

- schaltet sich das Gerät nach 3 Minuten ohne Interaktion automatisch aus.



Sie können die Geräteausschaltzeit individuell anpassen (siehe Seite 55).

- Solange die Temperatur über 80 °C beträgt, steht im Display das Restwärmesymbol ⚠.



Währen dieser Dauer können Speisen mit der Restwärme noch einige Zeit warmgehalten werden.
Sobald die Temperatur unter 80 °C fällt, erlöschen sämtliche Anzeigen.
Das Kühlgebläse kann weiterlaufen.

Bei allen Betriebsarten mit Dampf kann am Ende eine Dampfreduktion stattfinden. Während der Dampfreduktion wird für ca. 1 Minute Dampf dosiert aus dem Garraum an die Umgebung abgegeben. Dadurch wird ein intensives Entweichen von Dampf beim Öffnen der Gerätetür vermieden; sie kann jedoch jederzeit geöffnet werden.

Gargut entnehmen



Verbrennungsgefahr!

Beim Öffnen der Gerätetür kann heisser Dampf bzw. heisse Luft aus dem Garraum entweichen.

Das Zubehör ist heiss. Benutzen Sie Schutzhandschuhe oder Topflappen.

- ► Fertiges Gargut aus Garraum nehmen.
- ► Kondensat und Lebensmittel-Bestandteile im Garraum – nach jedem Garvorgang mit Dampf – vollständig entfernen.
- ► Wasserrückstände und Verschmutzungen mit einem weichen Lappen auswischen, um Korrosion und Geruchsbildung zu vermeiden.
- ► Gerätetür in Raststellung offen lassen, bis der Garraum abgekühlt und trocken ist.

6.10 Gerät ausschalten

- ► Sensortaste ⏻ antippen.
  - – Es ertönt ein Signalton.
  - – Eine laufende Betriebsart oder Anwendung wird beendet; falls eingeschaltet, sind Timer, Garraumbeleuchtung oder Tellerwärmen weiterhin aktiv.
  - – Im Display steht das Restwärmesymbol ⚠.
  - – Nach allen Betriebsarten mit Dampf steht im Display: «Gerät wird entleert. Bitte Wasserbehälter nicht entfernen.»
- ► Sensortaste ⏻ erneut antippen.
  - – Sämtliche Sensortasten erlöschen.
  - – Sämtliche Funktionen werden beendet und ausgeschaltet.

Oder, bei Betriebsende:

► Option ⏻ im Display wählen.

– Es ertönt ein Signalton.

– Falls eingeschaltet, sind Timer, Garraumbeleuchtung oder Tellerwärmen weiterhin aktiv.

– Im Display steht das Restwärmesymbol ⚠.

► Sensortaste ⏻ antippen.

– Sämtliche Sensortasten erlöschen.

– Sämtliche Funktionen werden beendet und ausgeschaltet.



Das Gerät ist ausgeschaltet, wenn keine Sensortasten mehr leuchten und das Display dunkel ist.
Das Kühlgebläse kann weiterlaufen.

6.11 Wasserbehälter leeren



Verbrühungsgefahr!

Das Wasser im Wasserbehälter kann heiss sein. Falls im Display steht: «Wasserbehälter nicht entfernen», ist die Temperatur des Restwassers zu hoch. Wasserbehälter nicht entfernen!
Aus Sicherheitsgründen wird das Restwasser erst abgepumpt, wenn es eine bestimmte Temperatur unterschritten hat.

Das Restwasser wird nach dem Ausschalten des Gerätes in den Wasserbehälter zurückgepumpt.
Im Display steht: «Wasser wird abgepumpt». Nach dem Zurückpumpen des Wassers:

► Sensortaste antippen.

– Der Wasserbehälter wird hervorgestossen.

► Wasserbehälter entfernen, leeren und trocknen.

► Wasserbehälter wieder einschieben.



Ein erneutes Starten einer Betriebsart ist jederzeit möglich.

7 GourmetGuide

Der GourmetGuide umfasst mehrere Programme, die Ihnen das Zubereiten von Speisen so einfach wie möglich machen. Folgende Programme können aufgerufen werden:

- Rezepte
- Profi-Backen

7.1 Rezeptbuch

In einem Rezeptbuch befinden sich auf das Gerät zugeschnittene Rezepte. Sie sind im Gerät bereits programmiert und laufen nach dem Start automatisch ab.

Um die Funktion «Rezeptbuch» nutzen zu können, mithilfe derer Sie Rezepte nachkochen können, müssen Sie das Rezeptbuch zuerst bestellen (kostenpflichtig), ehe Sie es im Gerät freischalten können.

Für Ihr Gerät sind folgende Rezeptbücher erhältlich:

- Vielseitig Backen
- Zauberhaft Steamen

Rezeptbuch freischalten

Mit dem Kauf eines Rezeptbuchs erhalten Sie ein Passwort, um das Rezeptbuch im Gerät freischalten zu können. Nach dem Freischalten werden die Rezepte im Gerät angezeigt.

► Falls das Gerät ausgeschaltet ist: Zuerst Einstellknopf drücken.

► Sensortaste antippen.

► wählen.

► Rezeptbuch wählen, das freigeschaltet werden soll.

– Im Display steht: «Wollen Sie das Rezeptbuch freischalten?»

► «Ja» wählen.

► Passwort mittels eingeblendeter Tastatur eingeben und mit ✓ bestätigen.

– Das Rezeptbuch ist jetzt freigeschaltet.

Rezept starten



Bei Rezepten ohne Vorheizen das Gargut in den kalten Garraum schieben.

► Falls das Gerät ausgeschaltet ist: Zuerst Einstellknopf drücken.

► Wasserbehälter mit frischem kaltem Trinkwasser füllen und in dafür vorhergesehenes Fach schieben.

► Sensortaste antippen.

► wählen.

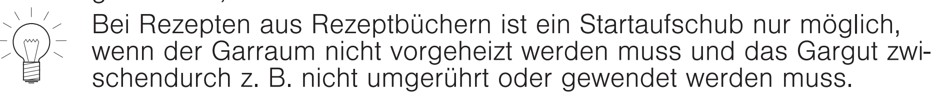
► Gewünschtes Rezeptbuch oder «Eigene Rezepte» wählen.

► Um zur Auswahl der Rezepte zu gelangen, wählen.

► Rezept auswählen.

 – Im Display erscheinen die Einstellungen des Rezeptes.

► Falls gewünscht, Ende bzw. Startaufschub einstellen.



Bei Rezepten aus Rezeptbüchern ist ein Startaufschub nur möglich, wenn der Garraum nicht vorgeheizt werden muss und das Gargut zwischendurch z. B. nicht umgerührt oder gewendet werden muss.

► Um das Rezept zu starten, ▶ wählen.

 – Das Rezept wird gestartet.

 – Im Display stehen der momentan ablaufende Rezeptschritt, die ablaufende Restdauer des Schrittes sowie die Gesamtdauer des Rezeptes.

 – In der Digitalanzeige steht die ablaufende Restdauer des momentanen Rezeptschrittes.

Während des Rezeptablaufs

Während des Rezeptablaufs kann es nötig sein, die Gerätetür zu öffnen, z. B. um das Gargut zu wenden oder einen Guss darüber zu verteilen. In solch einem Fall wird der Betrieb angehalten und im Display erscheint eine Anweisung, was jetzt zu tun ist.
Um das Rezept fortzusetzen, wie folgt vorgehen:

► Gerätetür öffnen.

► Aktion durchführen, z. B. Gargut wenden.

► Gerätetür schliessen und im Display ✓ wählen.

– Das Rezept läuft weiter.

Rezept abbrechen

► In den Einstellungen des Rezeptes ■ wählen.

– Im Display steht: «Soll aktuelles Rezept abgebrochen werden?»

► Um das Rezept abzubrechen, «Ja» wählen.

– Das Rezept wird abgebrochen.

– Im Display steht das Restwärmesymbol ⚠.

7.2 Eigene Rezepte

Es können bis zu 24 beliebige Rezepte nach eigenen Ideen kreiert und gespeichert werden. Ein Rezept kann aus mehreren Schritten mit beliebigen Betriebsarten inklusive Profi-Backen, Pausen und Haltezeiten bestehen, die nach dem Start automatisch ablaufen. Sie können auch bestehende Rezepte verändern und abspeichern.

Eigenes Rezept erstellen

► Falls das Gerät ausgeschaltet ist: Zuerst Einstellknopf drücken.

► Sensortaste antippen.

► wählen.

► wählen.

► Um ein neues Rezept zu erstellen, + wählen.

– Im Display erscheint die Auswahl der Betriebsarten inklusive Profi-Backen.

- ▶ Gewünschte Betriebsart wählen.
- ▶ Dauer, Temperatur oder Temperaturstufe zu Schritt 1 einstellen.

Falls nur die Temperatur eingestellt wird, dauert der Schritt solange, bis der Garraum die Temperatur erreicht hat. Dies entspricht einem Vorheizen.

- ▶ Um die Einstellungen zu bestätigen, ✓ wählen.
- ▶ Um einen neuen Schritt hinzuzufügen, + wählen.
- ▶ Eine Betriebsart, Pause oder Haltezeit zu Schritt 2 einstellen.



Beim Zwischenschritt «Halten» läuft die Heizung weiter und die Temperatur im Garraum bleibt konstant. Beim Zwischenschritt «Pause» wird nicht weiter geheizt und die Temperatur nimmt ab.

- ▶ Um die Einstellungen zu speichern, ✓ wählen.
  - – Im Display erscheint die Übersicht über die eingestellten Schritte.
- ▶ Auf dieselbe Art weitere Schritte einstellen. Ein Rezept kann insgesamt aus bis zu 9 Schritten bestehen.
- ▶ Um das Rezept zu speichern, wählen.
  - – Im Display erscheint die Übersicht über die vorhandenen Speicherplätze.
- ▶ Gewünschten (leeren) Speicherplatz auswählen und bestätigen.
- ▶ Rezeptnamen mittels eingeblendeter Tastatur eingeben und mit ✓ bestätigen.
  - – Das Rezept ist nun gespeichert.
  - – Im Display steht: «Wollen Sie das Rezept ausführen?». Falls Sie das Rezept nicht ausführen möchten, gelangen Sie ins Hauptmenü der Rezepte.

Dauer eines Schrittes

Die Dauer eines Schritts ist davon abhängig, ob Werte bei Dauer, Temperatur oder Temperaturstufe eingestellt wurden. Wurden mehrere Werte, z. B. Dauer und Temperatur, eingestellt, ist nur einer davon für die Schrittdauer ausschlaggebend.
Die folgende Tabelle zeigt die Prioritäten in absteigender Reihenfolge:

	Einstellung
1	Dauer
2	Temperatur / Temperaturstufe

Rezepteingabe / Rezeptänderung abbrechen

▶ In der Übersicht über die eingestellten Schritte ⮌ wählen.

– Im Display steht: «Wollen Sie die Rezepteingabe wirklich abbrechen?»

▶ Um die Rezepteingabe abzubrechen, «Ja» wählen.

– Im Display erscheint das Menü der eigenen Rezepte oder, falls ein Rezept aus einem Rezeptbuch geändert wurde, das Menü des Rezeptbuchs.

Schritt vorzeitig beenden

Nur möglich bei ☆ «Eigene Rezepte». Falls Sie bspw. während des Rezeptablaufs feststellen, dass Ihr Gargut oder der Garraum für den nächsten Rezeptschritt bereit ist, obwohl der momentane Schritt noch nicht vollständig abgelaufen ist, können Sie den Schritt vorzeitig beenden.

▶ In den Einstellungen der Betriebsart das Symbol für Dauer, Temperatur oder Temperaturstufe wählen. Dabei Prioritäten für die Schrittdauer beachten, wie unter «Dauer eines Schrittes» beschrieben.

▶ Angezeigten Wert auf 0 stellen oder solange verringern, bis er kleiner als der momentan gemessene Wert ist.

▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf bestätigen.

– Der Schritt wird beendet.

– Falls es der letzte Schritt war, wird auch das Rezept beendet.

– Falls es nicht der letzte Schritt war, wird der nächste Schritt gestartet.

Rezept ändern

Jedes Rezept – aus einem Rezeptbuch als auch aus den Eigenen Rezepten – kann kopiert und geändert werden.

► Gewünschtes Rezeptbuch oder ☆ wählen.

► ✎ wählen.

► Rezept auswählen.

– Im Display erscheint die Übersicht über die Rezeptschritte.

Schritt ändern

► Zu ändernden Schritt auswählen.

► Einstellungen vornehmen und mit ✓ bestätigen.

Schritt hinzufügen

► + wählen.

► Einstellungen vornehmen und mit ✓ bestätigen.

Schritt löschen

► 🗑 wählen.

– Im Display erscheint die Übersicht über die Rezeptschritte.

► Schritt auswählen.

– Im Display steht: «Wollen Sie diesen Schritt löschen?»

► Um den Schritt zu löschen, «Ja» wählen.

– Der Schritt wird gelöscht.

Geändertes Rezept speichern

► wählen.

► Speicherplatz wählen, Rezeptnamen eingeben und mit ✓ bestätigen.

– Das geänderte Rezept ist nun gespeichert.



Ein bereits belegter Speicherplatz kann überschrieben werden. Rezepte aus Rezeptbüchern werden beim Ändern nicht im Rezeptbuch, sondern unter «Eigene Rezepte» gespeichert. Das ursprüngliche Rezept liegt weiterhin im jeweiligen Rezeptbuch.

Eigenes Rezept löschen

Jedes Rezept im Bereich «Eigene Rezepte» kann gelöscht werden.

► «Eigene Rezepte» wählen.

► wählen.

► Zu löschendes Rezept auswählen.

– Im Display steht: «Wollen Sie dieses Rezept löschen?».

► Um das Rezept zu löschen, «Ja» wählen.

– Das Rezept wird gelöscht.

7.3 Profi-Backen

Beim Profi-Backen wird der kalte Garraum durch eine Dampfphase (ca. 10 Minuten) und eine automatisch folgende Heissluftphase aufgeheizt. Hefe- und Blätterteiggebäck gehen dadurch luftig auf und bilden eine schöne, glänzende Kruste. Mit der Anwendung «Aufgehen lassen» können ein ganzer Teig oder bereits geformte Teigstücke bei optimaler Temperatur und Feuchtigkeit aufgehen.

Profi-Backen hat folgende Anwendungsbereiche:


Brot

Zopf

Blätterteig

Aufgehen lassen



Während der Dampfphase darf die Gerätetür nicht geöffnet werden. Durch das Einströmen kalter Luft verlängert sich die Dampfphase und das Brot kann überdämpft werden. Dies führt zu einer flacheren Form.

Tipps

- Brot, Brötchen oder anderes Hefegebäck nach dem Formen ca. 15 Minuten aufgehen lassen. Anschliessend auf einem mit Backpapier belegten Edelstahlblech in den kalten Garraum schieben und backen.
- Die einstellbare Temperatur entspricht derjenigen der Heissluftphase. Die Temperatur der Dampfphase ist vorgegeben.
- Für eine schöne, knusprige Kruste gilt: je kleiner das Gebäck, desto höher die Temperatur. Die optimale Temperatur ist bei Brötchen meist höher als bei einem einzelnen Brot.
- Bei der Anwendung «Zopf» wird empfohlen, das Gebäck vorgängig mit Ei zu bestreichen.

Profi-Backen wählen und starten

▶ Gargut einschieben.

▶ Falls das Gerät ausgeschaltet ist: Zuerst Einstellknopf drücken.

▶ Sensortaste antippen.

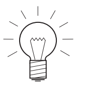
▶ wählen.

▶ Gewünschte Anwendung auswählen.

– Im Display erscheinen die Einstellungen der Betriebsart.

▶ Temperatur, Dauer und, bei Bedarf, Ende bzw. Startaufschub einstellen und bestätigen.

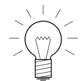
▶ Um das Profi-Backen zu starten, ▶ wählen.



Der gefüllte Wasserbehälter muss im dafür vorgesehenen Fach sein.

8 EasyCook

Mithilfe des EasyCook können beliebige Lebensmittel einfach und bequem zubereitet werden. Nach der Wahl von Lebensmittelgruppe und Lebensmittel schlägt das Gerät die jeweils passenden Betriebsarten oder GourmetGuide-Anwendungen inklusive Einstellungen und Zubehör vor.



Die gleichnamige Broschüre, die Sie mit der Bedienungsanleitung erhalten haben, enthält dieselben Einstellhilfen in Papierform.

8.1 Übersicht Lebensmittelgruppen

Die Lebensmittel sind zu verschiedenen Gruppen zusammengefasst; ein Lebensmittel kann in mehr als einer Gruppe vorkommen.
Folgende Lebensmittelgruppen können ausgewählt werden:

- Gemüse
- Früchte und Obst
- Kräuter
- Pilze
- Hülsenfrüchte
- Getreide
- Kartoffeln
- Fleisch
- Geflügel
- Fisch und Meeresfrüchte
- Wähe und Pizza
- Backwaren
- Auflauf und Gratin
- Beilagen
- Dessert
- Milchprodukte
- Eier
- Marroni

8.2 Lebensmittel wählen und starten

▶ Falls das Gerät ausgeschaltet ist: Zuerst Einstellknopf drücken.

▶ Sensortaste antippen.

– Im Display erscheint die Übersicht über die Lebensmittelgruppen.

▶ Lebensmittelgruppe auswählen.

▶ Gewünschtes Lebensmittel auswählen.

▶ Falls nötig: Lebensmittelform (ganz, in Stücken usw.) wählen.

▶ Falls nötig: Zubereitungsart (Garen, Backen usw.) wählen.

- Im Display stehen verschiedene Informationen über:
  - Temperatur
  - Dauer
  - Vorheizen nötig/nicht nötig
  - benötigtes Zubehör
  - Auflage
  - evtl. Tipps

▶ ✓ wählen.

▶ Im Display erscheint die Zusammenfassung der Betriebsart.

▶ Um den Betrieb zu starten, ▶ wählen.



Sie können die eingestellten Werte innerhalb eines begrenzten Rahmens verändern.

9 Favoriten

Es können bis zu 24 Betriebsarten, GourmetGuide- und EasyCook-Anwendungen zusammen mit den vorgenommenen Einstellungen als Favoriten abgespeichert werden.

9.1 Favoriten erstellen

► Betriebsart, GourmetGuide- oder EasyCook-Anwendung wählen.

► Einstellungen vornehmen.

► Sensortaste ♡ antippen.

- Das Favoritenmenü öffnet sich.

► Speicherplatz wählen und bestätigen.

► Favoritennamen mittels eingeblendeter Tastatur eingeben und bestätigen.

- Der Favorit wird gespeichert.

9.2 Favoriten wählen und starten

► Sensortaste ♡ antippen.

► Gewünschten Favoriten auswählen und «Ja» wählen.

► Um den Favoriten zu starten, ▶ wählen.

- Der Favorit wird gestartet.

9.3 Favoriten ändern

▶ Gewünschten Favoriten auswählen.

▶ Einstellungen wie gewünscht anpassen.

▶ Sensortaste ♡ antippen.

▶ Speicherplatz auswählen oder Favoriten auswählen, der überschrieben werden soll.

▶ Je nachdem Favoritennamen eingeben oder Überschreiben bestätigen.

– Der geänderte Favorit wird gespeichert.

9.4 Favoriten löschen

▶ Falls sich das Gerät in einem anderen Menü befindet: Sensortaste ♡ antippen.

▶ 🗑 wählen.

▶ Zu löschenden Favoriten auswählen.

– Im Display steht: «Wollen Sie diesen Favoriten löschen?».

▶ Um den Favoriten zu löschen, «Ja» wählen.

– Der Favorit wird gelöscht.

10 Tipps und Tricks

10.1 Garergebnis unbefriedigend…

… bei Gebäck und Braten

Ergebnis	Abhilfe
• Gebäck oder Braten sieht von aussen gut aus. Die Mitte ist jedoch teigig oder nicht gar.	▶ Temperatur beim nächsten Mal niedriger einstellen und Dauer verlängern.
• Kuchen fällt zusammen.	▶ Einstellungen mit dem «EasyCook» vergleichen. ▶ Temperatur beim nächsten Mal niedriger einstellen und Dauer verlängern. ▶ Rührteig genügend lange rühren und sofort nach Fertigstellung backen. ▶ Bei Biskuitteig das Eigelb/Eiweiss länger schaumig schlagen, sorgfältig unter die Masse heben und sofort nach Fertigstellung backen. ▶ Angabe der Backpulvermenge beachten.

Ergebnis	Abhilfe
• Gebäck weist einen Bräunungsunterschied auf.	▶ Temperatur beim nächsten Mal niedriger einstellen und Dauer anpassen. ▶ Bei , , und überprüfen, ob die gewählten Auflagen mit dem «EasyCook» übereinstimmen. ▶ Backformen oder hohes Gebäck nicht direkt vor die Garraumrückwand stellen.
• Gebäck ist auf einem Kuchenblech heller als auf dem anderen.	▶ Einstellungen mit dem «EasyCook» vergleichen.



Ein Bräunungsunterschied ist normal. Die Bräunung wird gleichmässiger, wenn Sie die Temperatur niedriger einstellen.

10.2 Allgemeine Tipps

- Mehrere Speisen können gleichzeitig energiesparend gegart werden, z. B. Reis oder Hülsenfrüchte zusammen mit Gemüse von ähnlicher Gardauer.
- Getreide, z. B. Reis oder Hirse, und Hülsfenfrüchte, z. B. Linsen, direkt mit passender Flüssigkeitsmenge in geeignetem Serviergeschirr garen.
- Serviergeschirr direkt auf gelochten Garbehälter oder Gitterrost stellen.

10.3 Energie sparen

Die Betriebsarten und benötigen weniger Energie als die Betriebsarten und .

► Häufiges Öffnen der Gerätetür vermeiden.

► Beleuchtung nur bei Bedarf einschalten.

► Bei Gratins Restwärme nutzen: Ab einer Dauer von 30 Minuten das Gerät 5–10 Minuten vor Gar- bzw. Backende ausschalten.

► So kurz wie nötig vorheizen.

► Garraum nur vorheizen, wenn das Gar- bzw. Backergebnis davon abhängig ist.



Den tiefsten Wert des Stromverbrauchs erreichen Sie durch die Wahl der Benutzereinstellung «Uhrzeit ausblenden». Trotz Standby-Sparautomatik bleiben die Sicherheitsfunktionen aktiv.

11 Benutzereinstellungen

11.1 Übersicht Benutzereinstellungen

	Sprache		Lautstärke
	Display		Assistenzfunktionen
	Datum		Temperatur
	Uhr		Kindersicherung
	Benachrichtigungen		Geräteinformationen
	Gerät entkalken		Demomodus
	Wasserhärte		Werkseinstellungen

11.2 Benutzereinstellungen anpassen

▶ Falls das Gerät ausgeschaltet ist: Zuerst Einstellknopf drücken.

▶ Sensortaste antippen.

• Im Display erscheint das Hauptmenü der Benutzereinstellungen:



▶ Gewünschte Benutzereinstellung bzw. Untermenü wählen.

▶ Gewünschte Einstellung vornehmen und durch Drücken des Einstellknopfs bestätigen.

– Im Display erscheint entweder das Hauptmenü der Benutzereinstellungen oder das jeweilige Untermenü.

▶ Um ein Untermenü zu verlassen und zum Hauptmenü der Benutzereinstellungen zu gelangen, wählen.

▶ Um die Benutzereinstellungen zu verlassen, eine andere Sensortaste oder Sensortaste antippen.

Nach einem Stromunterbruch bleiben sämtliche Benutzereinstellungen erhalten.

11.3 Sprache

Die Sprache der Anzeige kann geändert werden. Es stehen verschiedene Sprachen zur Auswahl.

11.4 Display

Kontrast

Mit dieser Funktion kann die Lesbarkeit des Displays der Einbausituation des Gerätes angepasst werden.

Helligkeit

Die Helligkeit des Displays kann verändert werden.

Geräteausschaltzeit

Wenn keine Betriebsart läuft, das Gerät jedoch eingeschaltet ist, wird es nach einer bestimmten Dauer ohne Nutzerinteraktion automatisch ausgeschaltet. Beispiel: nach Ende einer Betriebsart.

Die Geräteausschaltzeit kann zwischen 3 und 30 Minuten eingestellt werden; werkseitig sind 15 Minuten eingestellt.

11.5 Datum

Das Datum kann abgefragt und geändert werden.

11.6 Uhr

Es stehen folgende Uhrfunktionen zur Verfügung

- Uhrzeit
- 12/24 Uhrzeitformat
- Uhrzeitanzeige
- Netzsynchronisation

Uhrzeitformat

Die Uhrzeit kann im europäischen 24 h- oder im amerikanischen 12 h-Format (a. m./p. m.) angezeigt werden.

Uhrzeitanzeige

Bei der Einstellung «Uhrzeit einblenden» (werkseitig eingestellt) wird die Uhrzeit zwischen 00:00 Uhr und 06:00 Uhr (24h-Uhrformat) beziehungsweise zwischen 12:00 a. m. und 06:00 a. m. (12h-Uhrformat) mit geringerer Helligkeit angezeigt.
In der Einstellung «Uhrzeit ausblenden» bleiben die Anzeigen bei ausgeschaltetem Gerät dunkel.



Der tiefste Wert des Stromverbrauchs kann durch die Wahl der Benutzereinstellung «Uhrzeit ausblenden» erreicht werden. Trotz Standby-Sparautomatik bleiben die Sicherheitsfunktionen aktiv.

Netzsynchronisation

Die Netzsynchronisation gleicht die Uhr des Gerätes mit der Stromnetzfrequenz ab. Bei unregelmässiger Stromnetzfrequenz kann dies dazu führen, dass die Uhr falsch läuft. Bei ausgeschalteter Netzsynchronisation wird ein geräteinterner Taktgeber verwendet.

11.7 Benachrichtigungen

Signaltöne und Hinweismeldungen können ausgeschaltet bzw. unterdrückt werden.

11.8 Gerät entkalken

Mit dieser Funktion kann das Gerät entkalkt werden oder die verbleibende Betriebsdauer bis zum nächsten Entkalken abgefragt werden.

Siehe Entkalken (siehe Seite 64).

11.9 Wasserhärte

Das Gerät besitzt ein System, welches automatisch den richtigen Zeitpunkt zum Entkalken anzeigt. Dieses System lässt sich für Haushalte mit weichem Wasser (auch durch eine Enthärtungsanlage) und mittlerer Wasserhärte noch optimieren, indem der passende Bereich der Wasserhärte in den Benutzereinstellungen eingestellt wird.
Es gibt drei Einstellbereiche für die Wasserhärte:

Bereich	Wasserhärte [°fH]	Wasserhärte [°dH]	Wasserhärte [°eH]
• hart	36 bis 50	21 bis 28	26 bis 35
• mittel	16 bis 35	9 bis 20	12 bis 25
• weich	1 bis 15	1 bis 8	1 bis 11

11.10 Lautstärke

Der Signalton kann in vier verschiedenen Lautstärken eingestellt oder ganz ausgeschaltet werden.



Bei einer Störung ertönt der Signalton, auch wenn die Einstellung auf «aus» eingestellt ist.

Beim Ausschalten des Gerätes ertönt ein kurzer Signalton, auch wenn die Einstellung auf «aus» eingestellt ist (Sicherheitsfunktion).

11.11 Assistenzfunktionen

Beleuchtung

Bei der Einstellung «Automatisch» schaltet sich die Garraumbeleuchtung beim Öffnen der Gerätetür ein.
Beim Schliessen der Gerätetür schaltet sich die Beleuchtung aus:

- sofort, falls das Gerät nicht in Betrieb ist
- nach 5 Minuten, falls das Gerät in Betrieb ist.



Die Beleuchtung kann jederzeit durch Antippen der Sensortaste ☼ ein- bzw. ausgeschaltet werden.

Wird die Beleuchtung nicht ausgeschaltet, erlischt sie 15 Minuten nach Ende des Betriebes automatisch.

Bei einer eingestellten Dauer schaltet sich die Beleuchtung 3 Minuten vor Betriebsende automatisch ein.

Schnellaufheizen

Bei der Einstellung «automatisch» wird das Schnellaufheizen wo immer möglich automatisch dazugeschaltet.

Wasserbehälter

Bei der Einstellung «automatisch» wird der Wasserbehälter automatisch herausgefahren, wenn er leer ist.

Tip and go

«Tip and go» bezeichnet die Zeitspanne, nach deren Ablauf eine Betriebsart/ein Programm automatisch startet, sofern alle nötigen Einstellungen vorhanden sind oder gemacht wurden. Das Vornehmen von Einstellungen startet den Countdown jeweils neu.
«Tip and go» kann ein- oder ausgeschaltet werden.

Bei aktiviertem «Tip and go» sind Werte zwischen 10 Sekunden und 1 Minute möglich; werkseitig sind 20 Sekunden eingestellt.

11.12 Temperatur

Temperatureinheit
Die Temperatur kann in «°C» oder «°F» angezeigt werden.

- °C: Grad Celsius
- °F: Grad Fahrenheit

11.13 Kindersicherung

Die Kindersicherung soll ein zufälliges Einschalten des Gerätes durch Kinder verhindern.
Falls die Kindersicherung eingeschaltet ist, kann das Gerät nur nach Eingabe eines Codes bedient werden. Der Code wird während des Entsperrens in umgekehrter Reihenfolge angezeigt.



Wird die Kindersicherung in den Benutzereinstellungen eingeschaltet, ist sie erst beim nächsten Einschalten des Gerätes aktiv.

11.14 Geräteinformation

Unter [i] «Geräteinformation» finden Sie:

- den Link zum Servicedienst
- die Artikel- und Fabrikationsnummer (FN) Ihres Gerätes
- die Softwareversionen Ihres Gerätes sowie die momentan verwendeten Signaltöne und Hintergrundbilder (modellabhängig)
- die Betriebsdaten:
  - Anzahl der bereits durchgeführten Entkalkungen
  - Datum und Uhrzeit der letzten Entkalkung
  - die bisherige Betriebsdauer mit Dampf

11.15 Demomodus

Falls sich das Gerät im Demo-Modus befindet, kann der Demo-Modus ausgeschaltet werden.

11.16 Werkseinstellungen

Falls eine oder mehrere Benutzereinstellungen geändert wurden, können sie wieder auf die Werkseinstellung zurückgesetzt werden.

12 Pflege und Wartung



Verbrennungsgefahr durch heisse Oberflächen!

Lassen Sie das Gerät und das Zubehör vor der Reinigung abkühlen.

Fassen Sie nicht in das Fach des Wasserbehälters hinein, solange im Display steht: «Wasserbehälter nicht entfernen.»

Geräteschäden durch falsche Behandlung!

Verwenden Sie keine scheuernden oder sauren Reinigungsmittel, scharfen oder kratzenden Metallschaber, Metallwatte, Scheuerschwämme usw. Diese Produkte zerkratzen die Oberflächen. Zerkratzte Glasflächen können bersten.

Reinigen Sie das Gerät niemals mit einem Dampfreinigungsgerät.

12.1 Aussenreinigung

- ► Verschmutzungen oder Reste von Reinigungsmitteln sofort entfernen.
- ► Oberflächen mit weichem, mit Spülwasser angefeuchtetem Tuch – bei Metalloberflächen in Schliffrichtung – reinigen.
- ► Mit weichem Tuch trocknen.

12.2 Garraum reinigen



Geräteschäden durch falsche Behandlung!

Verbiegen Sie weder Temperaturfühler noch Heizelemente.

- ▶ Kondensat und Lebensmittel-Bestandteile – nach jedem Garvorgang mit Dampf – vollständig entfernen.
- ▶ Um Kondensat und Lebensmittel-Bestandteile während des Garens aufzufangen, Edelstahlblech unter gelochten Garbehälter oder Gitterrost schieben.
- ▶ Verschmutzungen möglichst aus noch handwarmem Garraum feucht entfernen. Weiches, mit Spülwasser angefeuchtetes Tuch benutzen und mit weichem Tuch nachtrocknen.
- ▶ Eingetrocknete Verschmutzungen lassen sich leichter entfernen, wenn das Gerät vor dem Reinigen während ca. 30 Minuten mit der Betriebsart und einer Temperatur von 80 °C betrieben wird. Die Verschmutzungen werden auf diese Art aufgeweicht.
- ▶ Bei hartnäckigen Verschmutzungen, z. B. von Poulet, den kalten Garraum mit fettlösendem Sprayreiniger oder Crèmereiniger nach Herstellerangaben reinigen.

12.3 Gerätetür reinigen

- ▶ Gerätetür mit weichem, mit Spülwasser angefeuchtetem Tuch reinigen.
- ▶ Mit weichem Tuch trocknen.

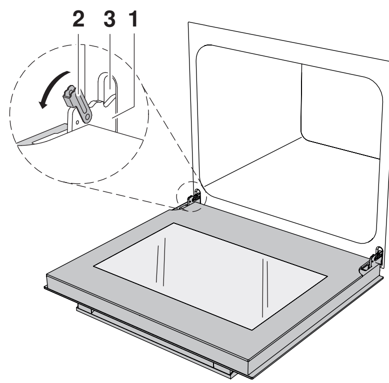
Gerätetür entfernen



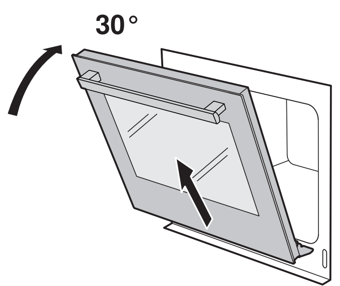
Verletzungsgefahr durch bewegliche Teile!

Achten Sie darauf, dass niemand mit den Fingern in die Türscharniere greift.
Die Gerätetür ist schwer. Halten Sie die Gerätetür beim Entfernen und Einsetzen mit beiden Händen seitlich fest.

- ► Gerätetür ganz öffnen.
- ► An beiden Scharnieren **1** die Bügel **2** ganz nach vorne klappen.



- ► Gerätetür bis ganz zum Anschlag schliessen (ca. 30°).
- ► Gerätetür schräg nach oben herausziehen.



Gerätetür einsetzen

- ► Beide Scharniere **1** von vorne in die Öffnung **3** schieben.
- ► Gerätetür ganz öffnen und die Bügel **2** nach hinten schliessen.

12.4 Türdichtung reinigen

- ► Türdichtung mit weichem, mit Wasser angefeuchtetem Tuch reinigen, kein Reinigungsmittel verwenden.
- ► Mit weichem Tuch trocknen.

12.5 Türdichtung ersetzen

Aus sicherheitstechnischen Gründen muss die Türdichtung durch unseren Kundendienst ersetzt werden.

12.6 Zubehör und Auflagegitter reinigen



Beschädigung durch falsche Behandlung!

Reinigen Sie den Gargutsensor und den Wasserbehälter nicht im Geschirrspüler.

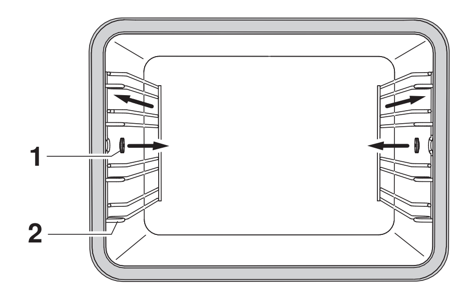
- Das Edelstahlblech, der gelochte Garbehälter, der Gitterrost und die Auflagegitter können im Geschirrspüler gereinigt werden.
- Wasserrückstände im Wasserbehälter können mit handelsüblichem Entkalkungsmittel (nicht mit Spülmittel) entfernt werden.

► Falls das Ventil des Wasserbehälters tropft, dieses entkalken.

Auflagegitter herausnehmen

► Rändelmutter **1** vorne am Auflagegitter im Gegenuhrzeigersinn lösen.

► Auflagegitter **2** etwas seitlich von der Schraube wegziehen und nach vorne herausnehmen.



Auflagegitter einsetzen

► Auflagegitter in die Öffnungen der Garraumrückwand einführen und auf die Schraube legen. Die Rändelmutter im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag auf die Schraube drehen.

12.7 Entkalken

Funktionsweise

Bei jeder Dampferzeugung lagert sich, abhängig von der örtlichen Wasserhärte (d. h. vom Kalkgehalt des Wassers), Kalk im Dampferzeuger ab.
Ein System im Gerät erkennt automatisch, wann ein Entkalken notwendig wird und weist darauf hin.

– Nach Antippen der Sensortaste ▭ und nach Ende eines Garvorgangs steht im Display jeweils:

Möchten Sie das Gerät jetzt entkalken?
Sie müssen diesen Vorgang begleiten.



Wir empfehlen, das Entkalken sofort beim Erscheinen der Anzeige durchzuführen.

Wird das Gerät längere Zeit nicht entkalkt, können Gerätefunktionen bzw. das Gerät beschädigt werden.

Der gesamte Entkalkungsvorgang dauert ca. 45 Minuten.

Entkalkungsintervall

Das Entkalkungsintervall ist von der jeweiligen Wasserhärte und der Häufigkeit der Benutzung abhängig. Bei 4× 30 Minuten Dämpfen pro Woche muss je nach Wasserhärte wie folgt entkalkt werden:

Wasserhärte	Entkalken nach ca.
Hart	5 Monaten
Mittel	8 Monaten
Weich	12 Monaten

Verbleibende Betriebsdauer abfragen

Die verbleibende Betriebsdauer mit Dampf bis zum nächsten Entkalken kann in den Benutzereinstellungen unter «Entkalken» abgefragt werden.

Entkalkungsmittel

Durgol Swiss Steamer



Geräteschaden durch falsches Entkalkungsmittel!

Verwenden Sie zum Entkalken ausschliesslich «Durgol Swiss Steamer».

Das Entkalkungsmittel enthält hochwirksame Säure. Allfällige Spritzer sofort mit Wasser entfernen. Beachten Sie die Angaben des Herstellers.



Bezugsquelle unter «Zubehör und Ersatzteile».



«Durgol Swiss Steamer» wurde speziell für dieses Gerät entwickelt.

Herkömmliche Entkalkungsmittel sind nicht geeignet, da sie Schaum bildende Zusätze enthalten oder zu wenig wirksam sein können.
Falls ein anderes Entkalkungsmittel verwendet wird, kann dieses

- in den Innenraum überschäumen
- den Verdampfer ungenügend entkalken
- im Extremfall das Gerät beschädigen

Entkalken starten



Vor dem Entkalken muss das Gerät ausgekühlt sein.

Entfernen Sie Zubehör, Geschirr oder andere Gegenstände aus dem Garraum.
Bleiben Sie in der Nähe des Gerätes: Während des Entkalkens müssen Entkalkungsmittel eingefüllt und der Wasserbehälter geleert werden.

Während des Entkalkens müssen Sie die Gerätetür geschlossen halten.

Wenn die Anzeige «Möchten Sie das Gerät jetzt entkalken? Sie müssen diesen Vorgang begleiten.» im Display erscheint:

► «Ja» wählen.

► Im Display steht: «Gerät wird auf Entkalken vorbereitet.»

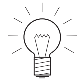
Falls ein Signalton ertönt und im Display steht «Restwärme zu hoch», ist das Gerät nicht ausreichend ausgekühlt und das Entkalken kann nicht gestartet werden.

► Gerät auskühlen lassen.

► Sobald die entsprechende Meldung im Display erscheint: 0,5 l Entkalkungsmittel unverdünnt in den Wasserbehälter einfüllen, Behälter einschieben und ▶ wählen.

– Das Entkalken wird gestartet.

– Im Display steht: «Gerät wird entkalkt.»



Ein Abbruch nach dem Start ist aus Sicherheitsgründen nicht möglich.

Spülflüssigkeit austauschen

► Sobald die entsprechende Meldung im Display erscheint: Wasserbehälter entnehmen, Spülflüssigkeit ausleeren und 1 l warmes Wasser einfüllen.

► Wasserbehälter wieder einschieben.

- Die Spülphase startet automatisch.
- Im Display steht: «Gerät wird gespült.»

► Vorgang so oft wie nötig wiederholen.



Beim letzten Spülgang wird das Wasser erhitzt, daher kann die Gerätetür beschlagen.

Entkalken beenden

► Sobald im die entsprechende Meldung erscheint: Wasserbehälter entnehmen, ausleeren und trocknen.

► Falls sich am Garraumboden Flüssigkeit angesammelt hat, diese mit einem weichen Tuch entfernen.

► Um die Meldung zu bestätigen, ✓ wählen.

- Im Display steht: «Gerät wurde erfolgreich entkalkt.»

► Um die Meldung zu bestätigen, ✓ wählen.

- Das Gerät ist wieder betriebsbereit.

13 Störungen selbst beheben

13.1 Was tun, wenn …

In diesem Kapitel sind Störungen aufgelistet, die nach beschriebenem Vorgang auf einfache Weise selbst behoben werden können. Falls eine andere Störung angezeigt wird, oder die Störung nicht behoben werden kann, rufen Sie den Service an.



Bevor Sie den Service anrufen, notieren Sie sich bitte die komplette Störungsmeldung.

Fxx/Exxx siehe Bedienungsanleitung FNxxxxx xxxxxx.

… das Gerät nicht funktioniert

Mögliche Ursache	Behebung
• Sicherung der Hausinstallation hat ausgelöst.	▶ Sicherung ersetzen. ▶ Sicherungsautomaten wieder einschalten.
• Sicherung löst mehrfach aus.	▶ Service anrufen.
• Unterbruch in der Stromversorgung.	▶ Stromversorgung überprüfen.
• Der Demomodus ist eingeschaltet.	▶ In den Benutzereinstellungen unter «Demomodus» Demomodus ausschalten.
• Gerät ist defekt.	▶ Service anrufen.

… nur die Beleuchtung nicht funktioniert

Mögliche Ursache	Behebung
• Halogenlampe defekt.	▶ Service anrufen.

… die Gardauer ungewöhnlich lang erscheint

Mögliche Ursache	Behebung
• Gerät ist nur einphasig angeschlossen.	▶ Gerät zweiphasig anschliessen.

… beim Grillieren starker Rauch entsteht

Mögliche Ursache	Behebung
• Speisen sind zu nahe an den Heizkörpern.	▶ Überprüfen, ob die gewählte Auflage mit dem «EasyCook» übereinstimmt.
• Grillstufe ist zu hoch.	▶ Grillstufe reduzieren.

… beim Dämpfen kein sichtbarer Dampf erzeugt wird

Mögliche Ursache	Behebung
• Temperatur im Garraum beträgt mehr als 100 °C.	Keine Behebung erforderlich: Dampf über 100 °C ist nicht sichtbar.

… sich das Bedienfeld beschlägt

Mögliche Ursache	Behebung
• Austretender Dampf bei Betriebsarten mit Dampf.	Kurzzeitiges Beschlagen ist normal. ▶ Vergewissern Sie sich beim Schliessen der Gerätetür, dass diese überall vollständig abdichtet. ▶ Bei starkem und anhaltendem Beschlagen Service anrufen.

… während des Betriebs Geräusche auftreten

Mögliche Ursache	Behebung
• Betriebsgeräusche können während des gesamten Betriebs auftreten (Schalt- und Pumpgeräusche).	Diese Geräusche sind normal.

… die Uhr falsch läuft

Mögliche Ursache	Behebung
• Unregelmässige Stromnetzfrequenz	▶ Netzsynchronisation ausschalten.
• Bei ausgeschalteter Netzsynchronisation interner Taktgeber unpräzise	▶ Service anrufen.

… im Display steht

FN/EXX siehe Bedienungsanleitung
FN XXX XXXXXX

Mögliche Ursache	Behebung
• Verschiedene Situationen können zu einer Störungsmeldung führen.	▶ Störungsanzeige durch Antippen der Sensortaste ⏻ quittieren. ▶ Stromversorgung während ca. 1 Minute unterbrechen. ▶ Stromversorgung wieder einschalten. ▶ Falls die Störung erneut erscheint, komplette Störungsmeldung und FN-Nummer (siehe Typenschild) notieren. ▶ Stromversorgung unterbrechen. ▶ Service anrufen.

… im Display steht

UX/EXX siehe Bedienungsanleitung
FN XXX XXXXXX

Mögliche Ursache	Behebung
• Störung in der Stromversorgung.	▶ Störungsanzeige durch Antippen der Taste ⏻ quittieren. ▶ Stromversorgung während ca. 1 Minute unterbrechen. ▶ Stromversorgung wieder einschalten. ▶ Falls die Störung erneut erscheint, komplette Störungsmeldung und FN-Nummer (siehe Typenschild) notieren. ▶ Stromversorgung unterbrechen. ▶ Service anrufen.

... im Display steht
⚠ Restwärme
Wasserbehälter nicht entfernen.

Mögliche Ursache	Behebung
• Wassertemperatur im Dampferzeuger ist zu hoch.	▶ Abkühlen abwarten (dies kann bis zu 30 Minuten dauern). Wasser wird aus Sicherheitsgründen erst abgepumpt, wenn eine bestimmte Temperatur unterschritten ist. Gerät kann trotzdem genutzt werden.

... im Display steht
Entkalken fehlgeschlagen
Gerät wurde nicht entkalkt.

Mögliche Ursache	Behebung
• Ungeeignetes Entkalkungsmittel verwendet.	▶ Erneutes Entkalken mit vorgeschriebenem Entkalkungsmittel durchführen.
• Entkalken lief nicht korrekt ab.	▶ Falls die Anzeige nach mehrmaligem Entkalken nicht erlischt, komplette Störungsmeldung und FN-Nummer (siehe Typenschild) notieren. ▶ Service anrufen.

13.2 Nach einem Stromunterbruch



Die Benutzereinstellungen bleiben erhalten.

Kurzzeitiger Stromunterbruch während des Betriebs

– Der aktuelle Betrieb des Gerätes wird abgebrochen.
– Nach dem Einschalten des Gerätes steht im Display: «Stromausfall. Betrieb abgebrochen»

▶ Um die Meldung zu quittieren, ✓ wählen.

– Im Display erscheint das Menü der Betriebsarten.

Kurzzeitiger Stromunterbruch während des Entkalkens

– Das Entkalken wird unterbrochen.

– Nach dem Einschalten des Gerätes steht im Display: «Stromausfall. Entkalken wird fortgesetzt.»

► Um die Meldung zu quittieren, ✓ wählen.

– Das Entkalken wird fortgesetzt.

Längerer Stromunterbruch

Nach einem längeren Stromunterbruch wird eine Erstinbetriebnahme durchgeführt. Es muss jedoch nur die Uhrzeit neu eingestellt werden, damit das Gerät wieder betrieben bzw. das Entkalken fortgesetzt werden kann; weitere Einstellungen sind nicht zwingend

– Nach dem Einschalten des Gerätes steht im Display: «Stromausfall. Uhrzeit einstellen.»

► Um die Meldung zu bestätigen, ✓ wählen.

– Im Display erscheint das Menü «Uhr» der Benutzereinstellungen.

► ⓘ wählen, Uhrzeit einstellen und bestätigen.

– Im Display erscheint wieder das Menü «Uhr».

► ↩ wählen.

– Im Display steht: «Wollen Sie die Inbetriebnahme fortsetzen?»

► Falls weitere Benutzereinstellungen verändert werden sollen, «Ja» wählen.

– Im Display erscheint das jeweilige Menü der Benutzereinstellungen.

► Falls keine weiteren Benutzereinstellungen verändert werden sollen, «Nein» wählen.

– Das Gerät ist wieder betriebsbereit.

– Falls ein Entkalken lief: Das Entkalken wird fortgesetzt.

14 Zubehör und Ersatzteile

Bei Bestellungen bitte Produktfamilie des Gerätes und genaue Bezeichnung des Zubehörs oder Ersatzteils angeben.

14.1 Zubehör

Edelstahlblech

Garbehälter gelocht

Gitterrost

Kuchenblech mit DualEmail

Broschüre EasyCook

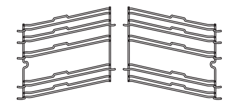
Rezeptbuch

14.2 Sonderzubehör

Informationen unter: www.vzug.com

14.3 Ersatzteile

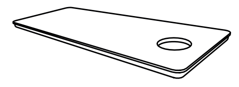
Auflagegitter
links/rechts



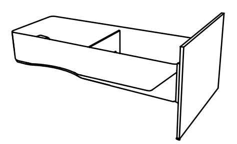
Rändelmutter



Deckel zu Wasserbehälter



Wasserbehälter



Entkalkungsmittel
Durgol Swiss Steamer





Das Entkalkungsmittel kann auch im Fachhandel bezogen werden.

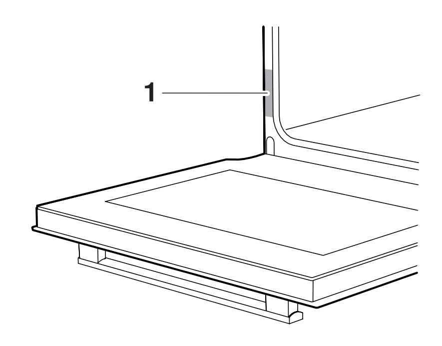
15 Technische Daten

Aussenabmessungen

► Siehe Installationsanleitung

Elektrischer Anschluss

► Siehe Typenschild **1**



15.1 Hinweis für Prüfinstitute

Die Energie-Effizienzklasse nach EN 50304/EN 60350 wird mit den Betriebsarten und bestimmt.

Das Anbringen von Thermoelementen zwischen der Gerätetür und der Dichtung kann zu Undichtheit und dadurch zu Fehlmessungen führen.

Die Ermittlung des Nutzvolumens im Sinne von EN 50304/EN 60350 erfolgt mit demontierten Auflagegittern.

Allgemeiner Hinweis

Maximale Beschickungsmenge 3 kg

15.2 Temperaturmessung

Die Temperatur innerhalb des Garraums wird nach einer international gültigen Norm im leeren Garraum gemessen. Eigene Messungen können ungenau sein und eignen sich nicht zur Überprüfung der Temperaturgenauigkeit.

15.3 Produktdatenblatt

Gemäss EU-Verordnung Nr.: 66/2014		
Art des Gerätes	-	Steamer
Modellbezeichnung	-	CSSE
Masse des Gerätes SMS 55	kg	50
Masse des Gerätes EURO 60	kg	44
Anzahl Garräume	-	1
Wärmequelle pro Garraum	-	Strom
Volumen pro Garraum	l	55
Energieverbrauch im konventionellen Modus [1])	kWh/ Zyklus	0.7
Energieverbrauch im Heissluft-/ Umluftmodus [2])	kWh/ Zyklus	0.63
Energieeffizienzindex pro Garraum [3])	-	80.8
angewandte Mess-/ Berechungsmethode		IEC 60350

[1]) bei der Erhitzung einer Standardbeladung pro Garraum

[2]) bei der Erhitzung einer Standardbeladung pro Garraum

[3]) Messmethoden: siehe EU-Verordnung Nr. 66/2014, Anhang II, Kap. 1

Energie sparen beim Backen

Die Betriebsarten [icon] und [icon] benötigen weniger Energie als die Betriebsarten [icon] und [icon].

► Häufiges Öffnen der Gerätetür vermeiden.

► Bei Gratins Restwärme nutzen: Ab einer Dauer von 30 Minuten das Gerät 5–10 Minuten vor Gar- bzw. Backende ausschalten.

► So kurz wie nötig vorheizen.

► Garraum nur vorheizen, wenn das Gar- bzw. Backergebnis davon abhängig ist.

15.4 Standby-Sparautomatik

Zur Vermeidung von unnötigem Energieverbrauch ist das Gerät mit einer Standby-Sparautomatik ausgerüstet.



Der tiefste Wert des Stromverbrauchs kann durch die Wahl der Benutzereinstellung «Uhrzeit ausblenden» erreicht werden. Trotz Standby-Sparautomatik bleiben die Sicherheitsfunktionen aktiv.

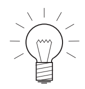
15.5 «Open source» Lizenz-Verweis

Ihr Gerät enthält die Open Source-Software Newlib. Diese untersteht den Lizenzbedingungen gemäss Kapitel 4.1 (4.1.1-4.1.8; 4.1.9; 4.1.10; 4.1.14-4.1.16) des beiliegenden Open-Source-Software-Lizenztextdokumentes.

16 Stichwortverzeichnis

17 Notizen

18 Service & Support



Im Kapitel «Störungen selbst beheben» erhalten Sie wertvolle Hinweise bei kleineren Betriebsstörungen. So ersparen Sie sich die Anforderungen eines Servicetechnikers und die daraus möglicherweise entstehenden Kosten.

Die V-ZUG-Garantieinformationen finden Sie unter www.vzug.com →Service →Garantieinformationen. Bitte lesen Sie sie aufmerksam durch.
Registrieren Sie Ihr V-ZUG-Gerät bitte umgehend:

- online via www.vzug.com→Service→Garantieerfassung oder
- mittels der beigelegten Registrierkarte.

Sie profitieren so bei einem möglichen Störungsfall bereits während der Garantiezeit des Gerätes von bester Unterstützung. Für die Registrierung benötigen Sie die Fabrikationsnummer (FN) und die Gerätebezeichnung. Sie finden diese Angaben auf dem Typenschild Ihres Gerätes.
Meine Geräteinformationen:

FN: ______________________ **Gerät**: ________________________

Halten Sie diese Geräteinformationen bitte immer bereit, wenn Sie mit V-ZUG Kontakt aufnehmen. Vielen Dank.

► Gerätetür öffnen.

  – Das Typenschild befindet sich links an der Seitenwand.

Ihr Reparaturauftrag

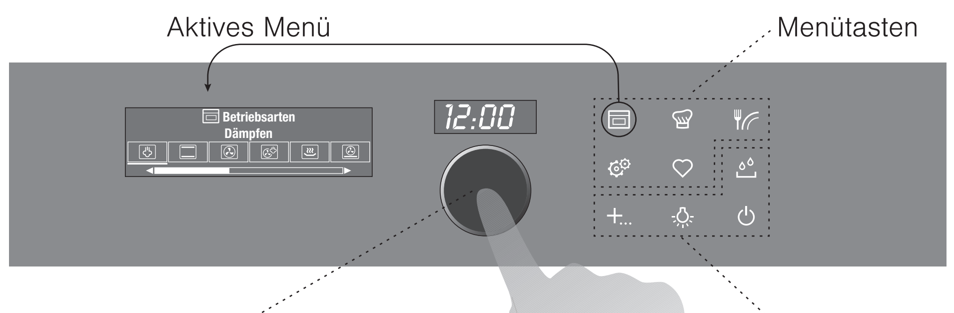
Über die kostenlose Servicenummer 0800 850 850 gelangen Sie direkt an Ihr nächstes V-ZUG-Service-Center. Bei Ihrer telefonischen Auftragserteilung vereinbaren wir mit Ihnen einen auf Wunsch umgehenden Besuchstermin vor Ort.

Allgemeine Anfragen, Zubehör, Servicevertrag

Gerne hilft Ihnen V-ZUG bei allgemeinen administrativen und technischen Anfragen, nimmt Ihre Bestellungen für Zubehör und Ersatzteile entgegen oder informiert Sie über die fortschrittlichen Serviceverträge. Sie erreichen uns dazu unter Tel. + 41 58 767 67 67 oder via www.vzug.com.

Kurzanleitung

Hier finden Sie die wichtigsten Informationen zur Bedienung im Überblick.



Einstellknopf als zentrales Bedienelement

- ► Drücken zum Einschalten des Gerätes und zum Auswählen und Bestätigen
- ► Drehen zum Einstellen von Temperatur und Zeit oder zum Navigieren im Menü

Menü- und Aktionstasten

Die Menütasten enthalten eine Auswahl an Zubereitungsoptionen und Benutzereinstellungen. Sie können über das Antippen der jeweiligen Taste angewählt werden. Das aktive Menü wird im Display angezeigt. Mit dem Einstellknopf kann im Menü bedient und navigiert werden; weitere Untermenüs können aufgerufen werden.

Die Funktionstasten ermöglichen Ihnen den direkten Zugriff zu unabhängigen Funktionen wie die Beleuchtung ☼ oder das Ausschalten des Gerätes ⏻.



J23009010-R04

V-ZUG AG, Industriestrasse 66, CH-6301 Zug
Tel. +41 58 767 67 67, Fax +41 58 767 61 61
info@vzug.com, www.vzug.com
Service-Center: Tel. 0800 850 850

